

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.6.1 Физиология питания

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
по профилю Технология мяса и мясных продуктов  
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР  
Выпускающая кафедра: ТММП  
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

#### **1. Целями освоения дисциплины «Физиология питания» являются:**

- а) формирование знаний об основных потребностях современного человека в пищевых веществах, влияния их на организм человека, об оптимальных условиях переваривания и усвоения пищи в организме человека;
- б) изучить систему пищеварения, усвоить роль отдельных органов в расщеплении и усвоение пищевых веществ;
- в) научить составлять сбалансированный рацион питания, учитывая потребности различных групп населения в зависимости от пола, возраста, вида деятельности, заболеваний;
- г) научиться организовать общественное питание на основе современных научных достижений с учетом потерь пищевых веществ в процессе технологической обработки с учетом обогащения и развитием функциональных видов продуктов

#### **2. Содержание дисциплины «Физиология питания»:**

Предмет и задачи, история курса «Физиология питания»  
Желудочно-кишечный тракт (ЖКТ) и процесс пищеварения  
Регуляция работы желудочно-кишечного тракта  
Строение, состав, значение белков жиров углеводов.  
Строение, функции и значение неэнергетических пищевых веществ.  
Рациональное сбалансированное питание  
Питание различных групп взрослого населения  
Лечебное питание.  
Лечебно-профилактическое питание. Функциональное питание

#### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

- 1) Знать:
  - а) состав пищевых продуктов, соотношение питательных веществ в них.
  - б) строение, функционирование желудочно-кишечного тракта, роль его в усвоении пищи.
  - в) основные принципы рационального и лечебного питания, а также подвиды этих видов питания: профилактическое, функциональное и обогащенное.
  - г) основные факторы ухудшения качества готового продукта (химические, микробиологические и технологические).
- 2) Уметь:
  - а) определять пищевую и энергетическую ценность продуктов питания.
  - б) составлять рацион питания с учетом пола, возраста и деятельности человека, проводить анализ рациона питания с последующей его коррекцией по отдельным составляющим.
  - в) составлять и модифицировать рацион лечебного питания на основе лечебных диет, учитывая диагноз больного и стадию заболевания.
  - г) прогнозировать последствия не соблюдения физиологических потребностей в питании людей и использования продуктов в технологическом процессе с не соответствующим качеством по химическим и микробиологическим параметрам.
- 3) Владеть:

- а) методами расчета величины основного обмена, энергетических потребностей индивидуума.
- б) методами расчета пищевой и энергетической ценности, потребностей рациона питания различных групп населения.
- в) способами коррекции энергетической и пищевой ценности рациона питания для различных групп населения, включая людей с заболеваниями

Зав. каф. ТММП



Г.О. Ежкова